



Il Giro d'Italia in 80 piatti

Prezzo: 90,00€

Aperitivo

Aperitivi di frutta alcolici e analcolici

(spritz, succhi di frutta, alcolici frutta)

Antipasti

Frittini: verdure in pastella, chips di patate viola, mozzarelline in carrozza, olive ascolana, gamberi al cocco, salvia frita, tortelli di gamberi e zucchine, frittelle di salsiccia di norcia, sciatt classici, panelle

Isola nord:

Culatello e melone, salame bergamasco, bresaola, speak, pancetta d'oleggio, gnocco fritto,

gorgonzola, bitto stagionato, schimudin, castelmagno

rocchetta ai tre latti, trota regina di san danielle affumicata, polpo con olive taggiasche, pinzimonio di verdure, pomodorini marinati al balsamico, peperoni in bagnacauda

Isola centro:

Prosciutto di norcia, lardo di colonnata, salamini di cinghiale, parmigiano reggiano, pecorino di pienza, migliaccio (formaggio fresco), farro della garfagnana con peperoni bicolori, pappa col pomodoro e basilico, carne cruda con tartufo nero di norcia e acciughe, passatina di ceci e rosmarino

Isola sud e isole: prosciutto di nebrodi, capocollo della sila, salamini di capra, lucanega, caciocavallo podolico, pecorino sardo, ragusano, burrata nel pomodoro, mozzarella di bufala campana, seppia con capperi di pantelleria, pomodorini pachino, piccole caponatine, insalatina di finocchi e arancia, involtini di melanzane alla palermitana

Frivolezze da forno: pizza e focaccia, pane artigianale e grissini misti

Primi piatti

Paccheri farciti di caponata, crema di lattuga e battuto d'olive, pomodori, pinoli

Paccheri all'amatriciana di mare

Canelloncini di stinco di vitello con biette su crema di cavolo romanesco

Maccheroni al ragu'di vitello

Pennoni al sugo di salsiccia di norcia

Orecchiette con le cime di rapa, peperoncino, gamberi rosa e pecorino

Pizzoccheri di teglio

Risotto al barolo con robiola di roccaverano

Risotto al bitto con briciole di bresaola

Risotto aglio, olio e peperoncino con frutti di mare

Risotto ai limoni della costiera amalfitana con le cozze

Risotto del doge (con le ostriche)

Risotto alla rapa bianca con frico friulano

(fatto con montasio)

Risotto al pomodoro fresco, cuore di burrata e pesto

Risotto mari e monti (porcini, cozze, vongole e gamberetti)

Secondi piatti

Petto di vitello marinato al pepe alla brace

patate sabbiose

Coniglio alla toscana, cipolline, olive e patate

Tagliata di manzo con patate al rosmarino

Punta di vitello ripiena con contorni

Pesce:

Involtini di spada alla beccafico, patate e crema di finocchio

Filetti di gallinella in brodetto con olive, capperi, pomodoro e origano

Merluzzo alla livornese

Branzino al sale con giardinetto di verdure

Filetti di triglie al cartoccio

Dessert e bevande

Buffet di dolci

Pannacotta con mirtilli

Insalata di fragole

Mousse di cioccolato

Profitterol

Crema cotta al grand marnier

Cannoncini con crema gianduia, classici o crema all'arancia

Cannoli siciliani riempiti al momento

Sorbetto al cedro

Noci di 4 tipi di cioccolato

Torta nuziale a carico del cliente

Caffè e correzioni

(limoncello, mirto, sambuca, grappa, whisky)

Servizio al tavolo dei vini

3,00€

90,00 € iva esclusa al 10%

95,00€ con pesce di secondo iva esclusa al 10%

(vini, acqua e servizio tutto incluso senza limitazioni)